
















## AL SENTARSE SUGERIMOS

Pelotazo de Gambas a la Plancha o al Vapor    
( Gambas de huelva cocidas en vapor de agua de mar y bambú )




Ceviche de corvina     
( Corvina fresca, cebolla morada, lima ... te lo vas a perder ?... )

Vieiras braseadas en puré de patatas monalisa y trufa negra maridadas con salsa de vino blanco.      
( Potentes sabores a mar y tierra )




Pastel de marisco      
( Nuestra versión del pastel de cabracho )





Tacos Baja California ( 1 taco de calamar frito en tiras con mostaza dulce picante, 1 taco de gamba aliñada con naranja sanguina, cebolla morada y brotes)













Flamenquín Gourmet con jamón ibérico y queso viejo     
( Un guiño a la cocina de siempre )


## DE TAPEO CON VISTAS A LA RÍA TENEMOS






Ensaladilla de gambas     
( Para acompañar la primera cerveza va genial... )





Tortillitas de gambas      
( Típicas tortillitas de gambas crujiente )

Tiras de choco y mostaza dulce        
( Nuestra versión divertida del tradicional choco frito, )




Hojaldre relleno de marisco con salsa de piquillo      
( Un crujiente hojaldre relleno de pisto y langostinos bañado en salsa de piquillos, de las tapas la más popular... )



Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez   
( Dulce pero no empalagosa... Cremosa carrillera ibérica, repetirás seguro... )



Albóndigas de choco y gambas       
( Esponjosas albóndigas de choco con nuestra salsa )

ChocoBurger con chutney de tomate      
( Pequeñas hamburguesas de chocó, ideal para los más peque... )


## MEZCLADOS NO REVUELTOS


Revuelto de bacalao al douro     
( huevos, pescado, sulfitos ) (huevos frescos mezclados con bacalao de primera y crujientes patatas paja ,respetando la receta original )




Revuelto de morcilla achorizada    
( huevos, sulfitos, ) ( para los amantes de sabores fuertes nuestro revuelto de morcilla es un manjar 70 % morcilla 30 % chorizo casero )



Huevos estrellados con jamón    
( Un repaso por la cocina más humilde pero no menos buena, un recuerdo a nuestras abuelas... )




## PARA COMPARTIR NUESTROS ENTRANTES


Jamón Ibérico de Bellota   
( No podía faltar en nuestra mesa...)





Queso   
( Queso 100 % oveja viejo en aceite Tomas Castaño...)






Salmorejo con picada de huevo y ceniza de jamón ibérico     
( Cremoso salmorejo aderezado con una potente ceniza de jamón ibérico)






Salmorejo de mango  



Ensalada de rape y langostinos con vinagreta de naranja y miel     
( Fresca y atrevida sabores muy distintos en un solo plato... )

Ensalada de pollo y naranja   
( Pollo, naranja, vinagreta de queso entre otros... )



Ensalada de atún salvaje, pulpo y ogonori negro      
( Más del mar, su mezcla de aliós la hace especial...)

Tartar de Atún       
( Respetando la receta antigua para acompañar un exquisito tarantello fresco escogido por nuestro chef en el mercado cada mañana )





Tataki de Atún       
( tataki o tosa-mi nombre que proviene de la provincia de tosa Japon donde nos sitúa su origen allá por el siglo XVII )

Pulpo a la gallega  

( Un manjar, jugoso pulpo de primera calidad al más puro estilo gallego)

Pulpo a la brasa  





( Una vuelta más a nuestro pulpo de primera, el mar y la brasa... )

Wok de atún y teriyaki    






( pescado, soja, granos de sésamo, sulfitos ) ( Un paseo por la cocina oriental ... )

Wok de tallarín salteado con verdura y colas de langostino




Milhoja de dorada y langostino    

( Un pescado blanco muy ligero de sabor muy suave y bajo en grasas combinado con verduras frescas y salsa de piquillos )

Albóndigas de choco y gambas     


( Esponjosas albóndigas de choco con nuestra salsa )

Huevos de choco a la plancha 

( Productos de la tierra, del mercado de huelva )






## DE FREIDORA TENEMOS

### \*\*\* Opción con Harina Sin Gluten \*\*\*



Puntillitas  




Boquerones Fritos  






Chocos  

Tiras de choco con mostaza dulce     

( Nuestra versión divertida del tradicional choco frito, )

Calamar frito  

Tacos de Bacalao frito con alioli   

Tortillitas de gambas     



( gluten, crustáceos, sulfitos, huevo, lactosa ) ( Típicas tortillitas de gambas crujiente )

Croquetas varias      


( Artesanas croquetas crujientes por fuera, jugosas por dentro, pruebalas se te deshacen en la boca)


Bomba de Risotto de setas y langostino con crema ligera de pimentón





Berenjenas en tempura con salmorejo y miel de caña    
( salmorejo, Berenjena, miel de caña, buena mezcla de sabores)



## EN EL MERCADO HEMOS ENCONTRADO

Gambas Blanca de Huelva cocidas o plancha 


Cigalas 




Carabineros  ( A la plancha sin más ... )

Alistados   
( Cocinados a la plancha sobre una fina capa de sal marina )





Mariscada Peix    
Gambas de Huelva, Langostinos, Carabineros, Cigalas y Alistados

## AL GRANO CON MUCHO MIMO TE PRESENTAMOS



Arroz de marisco   



Arroz de carabineros   






Arroz negro    



Fideuá negra Rossejat de gambas y alioli    






## DEL MAR Y LA SIERRA NUESTROS PRINCIPALES

Corvina a la plancha    
(Corvina fresca de nuestras costas )


Ventresca de atún a la brasa    
( De nuestro tan preciado atún de almadraba, lo mejor en nuestra mesa...)

Tataki de atún       
( tataki o tosa-mi nombre que proviene de la provincia de tosa Japon donde nos sitúa su origen allá por el siglo XVII )






Bacalao con crema monalisa culis    
( Lomo de bacalao de primera cocinado a baja temperatura sobre un puré ligero de papas monalisa )

Milhoja de dorada y langostino     


( Un pescado blanco muy ligero de sabor muy suave y bajo en grasas combinado con verduras frescas y salsa de piquillos )

Calamar a la plancha 


( Nuestros productos también en nuestra mesa )

Rape en panko con mayonesa de cúrcuma     


( Una mezcla de culturas combina este plato, recordando compañeros...)

Carrilleras de cerdo ibérico al Pedro Ximénez 


( Receta de nuestro laboratorio, creación propia de nuestro chef...)

Presa de cerdo Ibérico Bellota 

( Presa de primera calidad acompañada de verduras de temporada braseadas a la piedra)

Lomo de cerdo 

( Pensando en los más peques...)

Solomillo de Buey 

( Exquisito solomillo de ternera con 7 semanas de curación, pide tu punto nosotros haremos el resto...)

## Y CON EL POSTRE CERRAMOS LA COCINA

Tarta de queso con frutos rojos



Coulant de chocolate



Brownie de chocolate negro y nueces



Brownie de chocolate blanco y pistachos



Vasito de Tarta 3 chocolates 5



Crema catalana



Copa helado de frutas frescas de elaboración propia





CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES